

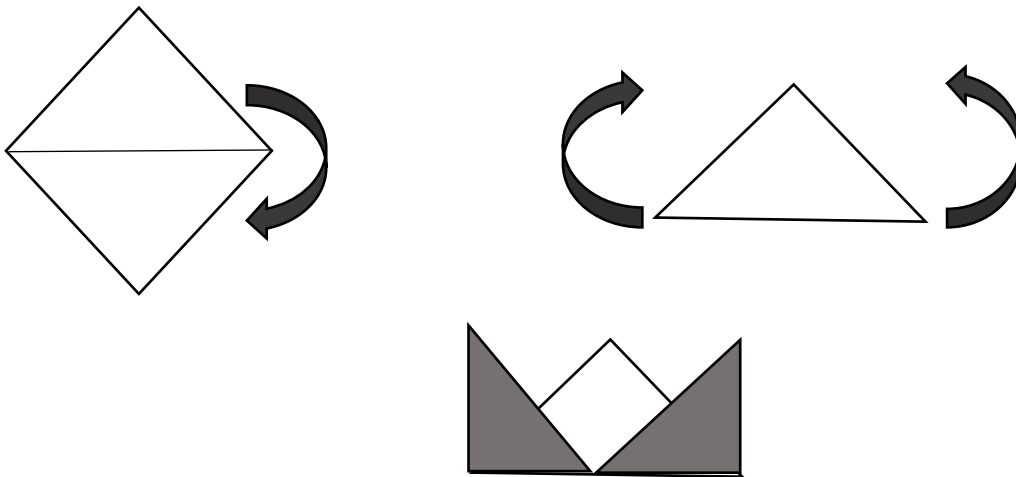
TORTELLINI

Ingredienti:

- 4 uova
- 400 g farina
- per il ripieno:
 - 100 g Mortadella
 - 100 g prosciutto crudo
 - 100 g del migliore pezzo di carne di maiale magra
 - Parmigiano
 - un po' di noce moscata

La ricetta

1. Mescola le uova con la farina e impastò tutto finché non emerge un impasto liscio.
Attenzione! L'impasto non dovrebbe essere troppo duro o troppo morbido.
2. Stende l'impasto con il mattarello.
3. Adesso l'impasto viene tagliato in quadrati (circa 4 cm²).
4. Taglia e mescola il resto dei ingredienti in modo da creare un impasto liscio.
5. Riempe i quadrati con l'impasto e chiude i quadrati così:



I Tortellini hanno finito!

Può tenere i Tortellini per 4 giorni in frigo.

Proverbio italiano: Se può carico 5 Tortellini sul cucchiaino, ci sono al bacio!